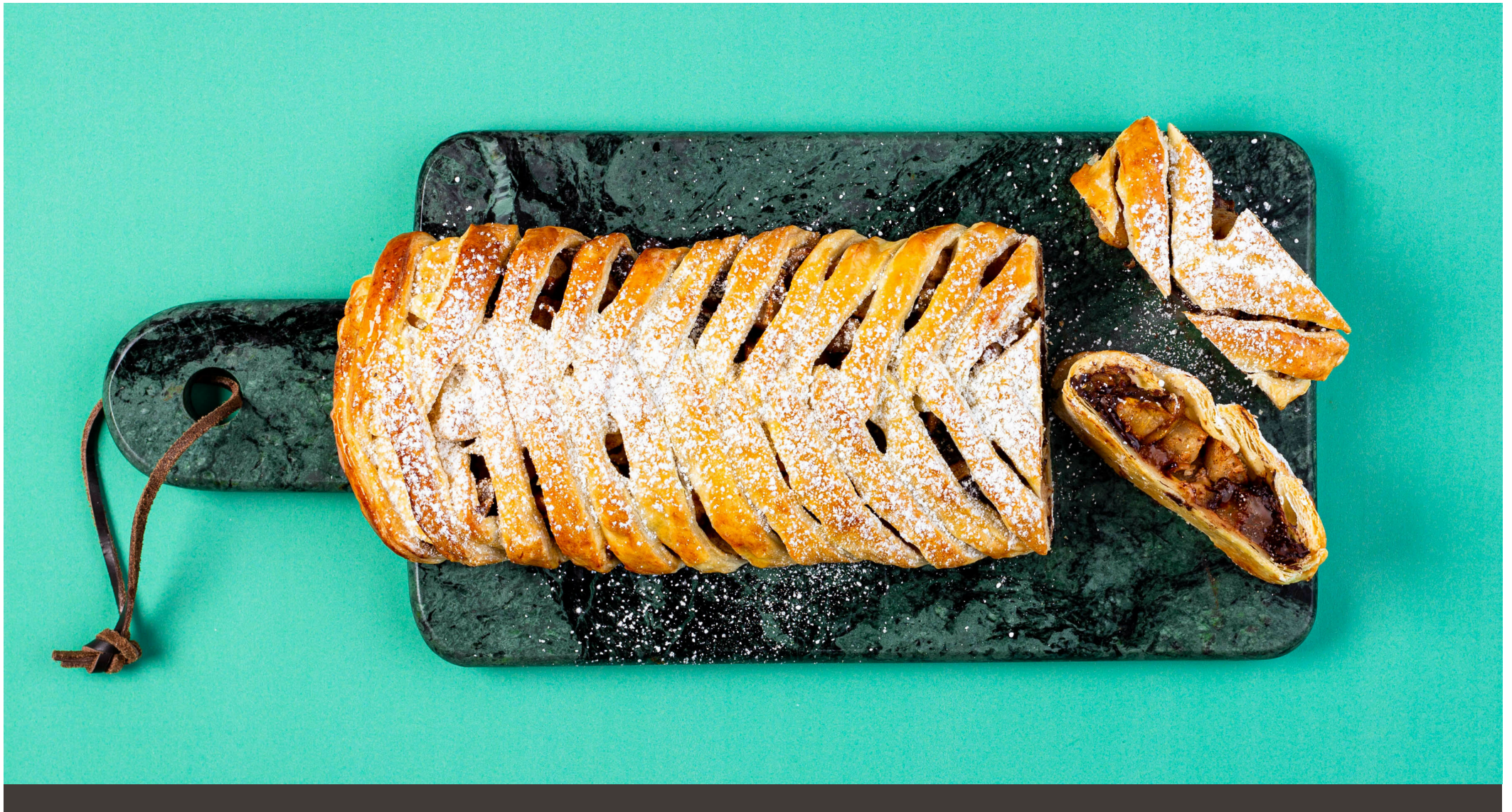




Special: Birnen-Schoko-Zopf mit Walnüssen

mit 5-Gewürze-Pulver



ca. 35min



3-4 Personen

Wer seiner Menüplanung in der Vorweihnachtszeit noch ein süßes Krönchen aufsetzen möchte, liegt mit diesem fruchtig-schokoladigen Blätterteigzopf genau richtig. Die Vorbereitung geht so schnell, dass man genug Zeit hat, sich an einer - mehr oder weniger - individuellen Flechttechnik zu versuchen. Und dann genießt man einfach den wunderbaren Duft, der beim Backen aus dem Ofen strömt ...

Was du von uns bekommst

- 2 Birnen
- 100g Walnusskerne³
- 150g dunkle Schokodrops²
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 2 Pck. Blätterteig¹
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Bonbon statt Zopf: Wer nicht flechten will, schlägt einfach die Seiten über die Füllung und kneift die Enden wie Bonbonpapier zusammen. Zur Verzierung den Teig oben schräg leicht einschneiden.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1001kcal, Fett 68.5g, Kohlenhydrate 76.0g, Eiweiß 13.8g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Birnenstücke** und die **Walnüsse** mit den **Schokodrops**, dem **Gewürze-Pulver** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



2. Zöpfe füllen

Die **Blätterteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Frucht-Nuss-Füllung** in **2 gleich große Portionen** teilen und jeweils mittig in Form eines langen Rechtecks auf den **Teigen** verteilen, dabei an den Längsseiten jeweils 7-8cm, an den Querseiten jeweils 3-4cm Platz zum Rand lassen.



3. Zöpfe flechten

Von der **Füllung** ausgehend zum Rand auf den Längsseiten seitengleich schräg **Teigstreifen** von ca. 1,5cm Breite einschneiden, etwa wie ein Tannenbaum. Die Querseiten über die **Füllung** klappen, dann von der Spitze des „Tannenbaums“ ausgehend die einander gegenüberliegenden **Streifen** über der **Füllung** zusammenführen, die Enden der **Streifen** einschlagen und leicht zusammendrücken.



4. Zöpfe backen

Die **Zöpfe** mit etwas Wasser bepinseln und im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. **Tipp:** Einen **Zopf** vorsichtig mit dem Papier anheben, auf das andere Blech legen und beide **Zöpfe** auf einem Blech backen. Ansonsten je nach Ofenart die Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Wer mag, kann statt Wasser ein verquirltes Eigelb zum Bepinseln benutzen.



5. Garnieren und servieren

Die fertigen **Birnen-Schoko-Zöpfe** aus dem Ofen nehmen, ca. 10Min. abkühlen lassen und mit **Puderzucker** bestreut servieren.



6. Es schneit!

Der rieselnde Puderzucker sorgt für winterliches Ambiente auf dem Teller, aber für Fans der kalten Jahreszeit geht da noch mehr: Wir setzen noch einen Sahneschneehaufen daneben oder lassen einen kleinen Eisberg schmelzen – vielleicht nicht gerade Mangosorbet, sondern eher Vanille oder Stracciatella.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**